

# Voedsel binnen voedsel

Algemeen

[Tessa Nederhoff]

**Vido bestaat officieus al meer dan tien jaar. Maar officieel een stuk minder lang: sinds 2013. Ondertussen heeft de branchevereniging voor bedrijven die bijproducten uit de levensmiddelenindustrie verwerken tot diervoer alle zaken intern op orde. Tijd om naar buiten te treden en te laten zien waar de vereniging voor staat.**

Vido staat voor Voedingsmiddelen in Diervoeder Overleg. De doelstelling van de Nederlandse brancheorganisatie voor bedrijven die van restproducten uit de levensmiddelenindustrie diervoeders produceren is duidelijk: ervoor zorgen dat er zo veel mogelijk voedsel in de voedselketen blijft. Door de vereniging officieel te registreren, kan Vido een officiële spreekbuis zijn naar instanties en zo meer invloed uitoefenen. "We zijn bijvoorbeeld gesprekspartner van Nevedi, de overheid, FND, GMP+ en de Effpa, de Europese overkoepelende organisatie die vorig jaar is opgericht", vertelt Kees van Gorp, voorzitter bij Vido en commercieel directeur van FeedValid, één van de Vido-leden. Andere leden zijn Agrifirm Co-products/Bonda, Nijssen Granico, P.C. van Tuijl Kesteren en Gebr. Smits Hazerzwoede. "Binnen Nederland waren we al langere tijd een spreekbuis, maar nu kunnen we ook binnen Europa een rol spelen", vervolgt Van Gorp. "Het doel is om de uitvoering van wet- en regelgeving op Europees niveau uniform te krijgen in alle landen. Zo willen we de reststromen zo veel mogelijk in de voedselketen houden, op een veilige manier."

## Verschillen in Europa

Dat blijkt nu niet altijd mogelijk. Het ene land ziet een bepaald product als afval, terwijl het in een ander land is

diervoer mag worden verwerkt. Het over de grens transporteren van 'afval' naar een land waar het wel mag worden verwerkt, is niet mogelijk. "Voor humane consumptie afgekeurde chips mag in bepaalde landen bijvoorbeeld de grens niet over", geeft Cornel Boere als voorbeeld. Hij is secretaris bij Vido en verantwoordelijk voor de in- en verkoop van droge bijproducten bij Agrifirm Co-products. "En het ene land stimuleert bijvoorbeeld het gebruik van reststromen in de biovergister, de ander het gebruik in diervoer."

Vido heeft invloed op het gevoerde beleid, zowel in Nederland als in Europa. "In de vertaalslag van Europees beleid naar de praktische uitvoering in Nederland ziet bijvoorbeeld de NVWA ons als serieuze partner. We stemmen als Vido-leden met elkaar af hoe we met de Europese regelgeving omgaan om dit daarna voor te leggen aan NVWA", vertelt Van Gorp. "En andersom worden de protocollen die Vido opstelt weer 'ver-europeest' naar Brussel."

## Reststromen beperken

Naast wet- en regelgeving, is duurzaamheid een belangrijk aandachtspunt voor de brancheorganisatie. Al lijkt het niet in hun voordeel, toch proberen de Vido-leden de toevoer van reststromen vanuit de levensmiddelen- naar de diervoedersector te beperken. "In de hele keten is



duurzaamheid een belangrijk thema. Supermarkten halen het brood niet meer na een dag uit de schappen, maar bieden het de tweede dag met korting aan. Dat vinden wij een goede zaak", aldus Boere. Vido helpt bijvoorbeeld industriële bakkerijen met het verhogen van het rendement, zodat de reststroom afneemt. "Als we bijvoorbeeld merken dat onze leden bijna altijd product ontvangen van productielijn 3, bekijken we samen met de toeleverancier wat daarvan de oorzaak is. Staat de lijn niet goed afgesteld, of zijn er onderdelen aan vervanging toe?"

# keten houden



Cornel Boere (l) en Kees van Gorp, secretaris en voorzitter van Vido, willen laten zien dat hun branche professioneel is georganiseerd.

Als het rendement van onze toeleverancier toeneemt, hebben wij daar ook baat bij”, verklaart Van Gorp.

De stroom producten uit de levensmiddelenindustrie die zijn weg vindt naar diervoer, bedraagt in Europa momenteel 3 miljoen ton per jaar. Bang dat het volume afneemt door de duurzaamheidsgedachte, zijn ze bij Vido niet. “De levensmiddelenproductie blijft toenemen doordat het aantal mensen toeneemt. Daarnaast blijven misproducties bestaan en worden er telkens nieuwe producten ontwikkeld. Voordat die pro-

ducten in de winkel liggen, worden ze eerst getest. Die testproducten gaan naar onze leden.”

Wellicht dat ook via veranderende regelgeving nog extra producten hun weg vinden naar diervoer. Rundergelatinehoudende producten, zoals winegums, staan nog op het verlanglijstje. “Omdat er dierlijk product in zit, gaan ze nu nog naar de energiesector, maar het is een mooie grondstof voor diervoer”, stelt Van Gorp.

## Kennis delen

Vido heeft momenteel vijf leden. Het liefst hebben Boere en Van Gorp dat alle Nederlandse bedrijven die in hun branche actief zijn, zich aansluiten. “Niet omdat we per se meer leden willen, maar om de kwaliteit naar de toeleveranciers en afnemers te borgen. Van onze leden weten we dat ze voldoen aan de wet- en regelgeving en dat ze allemaal werken volgens ons gezamenlijk ontwikkelde uitpakprotocol, dat ervoor zorgt dat producten op de juiste manier van verpakkingsmaterialen worden ontdaan”, aldus Boere. Leden moeten dus aan de regels voldoen, maar daarnaast ook bereid zijn informatie te delen, bijvoorbeeld uitslagen van audits. Niet iedereen kan dus zomaar aansluiten. De leden komen een aantal keren per jaar bij elkaar, waarbij kennis wordt gedeeld en praktische zaken worden aangepakt. “Zo moeten dierlijke bijproducten worden aangemerkt als categorie 3-materiaal. Maar waar geef je dat aan? Op de kist, de pallet of de vrachtauto? Dat soort zaken stemmen we met de leden onderling af, zodat er ook duidelijkheid ontstaat voor de controleren-

de instanties. Vido-leden doen het dan op dezelfde manier.”

## Kwaliteit

Professionaliteit staat bij de Vido-leden voorop. “We willen garanties afgeven aan de toeleverancier dat hun producten veilig worden verwerkt. De vraag vanuit de toeleveranciers naar professionele partijen die hun restproduct verwerken, neemt toe. Ze willen incidenten voorkomen, maar het voedsel wel in de voedselketen houden. Ondertussen hebben alle belangrijke bedrijven in de voedingsindustrie de weg naar de Vido-leden wel gevonden; meer dan 90 procent van de reststromen uit de levensmiddelenindustrie wordt door Vido-leden verwerkt. We vinden bijvoorbeeld tracking en tracing heel belangrijk: waar komt het product vandaan en aan wie wordt het geleverd? Dat moet inzichtelijk zijn”, aldus Van Gorp.

Volgens Boere heerst bij sommige partijen nog het beeld dat het verwerken van reststromen uit de levensmiddelenindustrie een grijs circuit is. “Door de veiligheid in het verwerkingsproces te borgen, is de kans op incidenten kleiner. Wij willen juist laten zien dat het een professionele tak van sport is.” ■

## Partner GMP+

Onlangs is Vido partner geworden van GMP+. Niet alleen om de veiligheid verder te borgen, maar ook om deel te kunnen nemen aan werkgroepen binnen GMP+ en zo kennis over te dragen. Cornel Boere, secretaris bij Vido: “Soms merk je dat er maar weinig kennis is over wat onze branche nu precies doet.”